42e Année. — Tome LXXXII N° 2124 Paris, 14 Mars 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE DIRIGEE

Par les lois du 4 juillet 1931 et 8 juillet 1933, et surtout par la loi du 24 décembre 1934, nous sommes entrés dans la voie de la « Viticulture dirigée ». Il y a des circonstances dans lesquelles le salut d'une classe de travailleurs justifie l'intervention de l'Etat. C'est pour mieux respecter les principes sacrés de la Déclaration des Droits de l'Homme que l'on se trouve contraint d'en sortir, temporairement, et dans le cas actuel, les Latins auraient dit :

« *Salus Viticulturae suprema lex esto* »

On ne viendra pas autrement à bout des difficultés angoissantes que la Viticulture rencontre. Mais nous voudrions que les disciplines imposées fussent réellement salvatrices, qu'elles fussent l'acheminement rationnel vers de meilleures destinées, tandis que la loi du 24 décembre 1934 n'est qu'une amputation brutale, qu'on ne pourrait réitérer sans qu'elle devînt mortelle !

Tout le monde est d'accord pour dire que, seule la « *Politique de qualité* » est capable de remettre d'aplomb nos viticulteurs, mais les mesures légales prises jusqu'à présent ne peuvent se targuer d'avoir obéi à ce mot d'ordre.

Tournons donc, sans plus tarder, nos regards vers la Politique de Qualité.

Si l'on a réuni en octobre dernier, à Béziers, un Congrès des Médecins amis du Vin, c'est parce que nombre de docteurs, depuis 30 ou 40 ans, lui sont au contraire quelque peu hostiles, non pas par mode ou caprice, mais parce que le vin perdait peu à peu les qualités des vins ancestraux. Il y a quelque chose de changé. Les épidémies successives d'Oïdium, de Phylloxéra, de Mildiou, Pourriture grise, et l'invasion de tant d'insectes néfastes : Eudémis, Pyrale, etc., ont fait du mal à la qualité de nos raisins.

On a beau lutter contre tous ces fléaux, les qualités obtenues ne sont plus les mêmes, et l'on ne répète plus avec autant d'assurance la phrase de Pasteur : « Le vin peut être, à bon droit, considéré comme la plus saine et la plus hygiénique des boissons ».

L'enthousiasme baisse. Voilà le mal dont souffre la vigne, le mal qu'il faut enrayer à tout prix. La Viticulture y travaille énergiquement, l'on peut lui rendre cette justice. Elle a commis quelques erreurs pour ses cépages et pour les terroirs de plaine, mais ces erreurs ne sont pas irréparables.

C'est surtout la vinification qui n'a pas réagi, et c'est principalement à elle que s'adresse l'objurgation de faire de la qualité.

Or on sait très bien ce qu'il faut faire, mais on ne le fait pas, parce que c'est plus qu'une évolution ; c'est une vraie révolution qui est nécessaire, et nous allons le démontrer. La vinification rationnelle, telle que Pasteur nous l'a fait connaître depuis près de soixante-dix ans, est hélas ! inaccessible à

nos petits récoltants, lesquels produisent au moins les trois quarts de notre vin.

Pasteur lui-même a dû transiger avec cette difficulté d'adaptation. Il s'est incliné devant l'impossibilité de leur faire adopter la stérilisation *des jus* et la fermentation pure ; il s'est contenté de faire pasteuriser les vins faits, parce que cette demi-mesure pouvait être réalisée par les grands négociants en vin. Cela valait mieux que rien, en ce sens qu'à tout le moins, tous les mauvais germes contenus dans les vins médiocres sont tués, permettant ainsi une bonne conservation, bon vieillissement et enfin, l'amélioration de qualité due au vieillissement.

On reproche toutefois à cette tardive pasteurisation de nuire à la fraîcheur du vin, et même de le « vieillarder » dans certains cas. On risque enfin de mutiler les qualités vitamineuses de cette boisson.

Aucun de ces risques ne serait à redouter si l'on pratiquait la pasteurisation sur le jus non fermenté, d'autant plus que c'est la levure qui crée ultérieurement la fraîcheur et la puissance vitaminifère du vin.

Un autre principe irrécusable de bonne qualité, c'est de ne pas laisser le marc macérer dans le jus, pendant toute la durée de la fermentation. Il faut, bien au contraire, chauffer tout de suite le moût égrappé pour dissoudre rapidement toutes les matières extractives des pellicules, couleur, tannin, sels organiques, etc..., puis séparer le marc du jus, refroidir celui-ci et en faire la fermentation continue, par emploi de levains purs provenant de levures nobles et irréprochables.

Il faut encore surveiller et modérer la température des fermentations, sans quoi l'on produit d'indésirables aldéhydes, piquantes et amères.

Le chauffage du moût, non seulement tue les mauvais germes naturels, mais en même temps il exalte, dans les raisins crus, un fruité tout à fait insoupçonné.

En un mot, les vins provenant de fermentations pures ne ressemblent *en rien* à ceux que nous donnent les anciennes méthodes beaucoup trop simplistes, et toute cette amélioration, loin de coûter plus cher, s'obtient au contraire avec moins de main-d'œuvre et moins de frais d'installation.

Pourquoi tout cela est-il resté lettre morte jusqu'à présent ?

Uniquement parce que c'est de l'industrie, et que ce n'est pas à la portée de petits cultivateurs.

Comme nous ne cessons de le répéter depuis trente ans, il faut suivre les règles rationnelles qui font le mérite et la fortune de nos autres grandes industries agricoles, telles que la Sucrerie, la Distillerie, l'Huilerie, la Brasserie, etc...

C'est aussi ce que disait M. L. Semichon, dans le *Progrès agricole et viticole* du 9 septembre 1909 :

« Les considérations techniques, celles qui, bien étudiées, permettent de diriger plus scientifiquement et plus sûrement l'industrie vinicole, n'ont tenu jusqu'ici qu'une petite place dans les préoccupations des viticulteurs...

« Mais il ne résulte pas encore de ces efforts limités un progrès définitif sus-

ceptible de faire rayer la vinification de la liste des industries empiriques pour la faire accepter au nombre des industries rationnelles et scientifiques...

« C'est cette transformation capitale dont je viens préciser les conditions en présentant un procédé tout à fait nouveau de vinification. Pour en saisir toute la portée, il est nécessaire de faire à grands traits la critique des procédés courants ».

Ces excellents conseils se sont trompés de porte. Ce n'était pas à nos petits viticulteurs qu'il fallait les inculquer, mais il fallait en faire la base d'une *industrie agricole, la Vinerie,* seule capable de mener à bien, sur une grande échelle, la technique de qualité.

Tâchons donc de réparer le temps perdu, et c'est dans cette intention qu'il nous semble absolument nécessaire de recourir à d'énergiques mesures d'intérêt général. Nous nous efforcerons de ne pas les rendre trop prolongées, ni trop pénibles aux intérêts particuliers. Tout le problème, c'est de faire disparaître en vitesse tous nos petits pressoirs de quatre sous, et par conséquent d'équiper des vineries à puissants moyens, qu'elles soient privées, coopératives, ou bien qu'elles soient des Sociétés capitalistes admettant tous leurs fournisseurs de raisin à une certaine participation dans leurs bénéfices.

Qu'on aille vite dans cette réforme, ou qu'on aille doucement, il y a les mêmes sacrifices d'argent à faire. Mais si l'on va vite, c'est en trois ou quatre ans que l'on pourra remettre toutes les choses d'aplomb et donner des bénéfices à tout le monde. Nous demandons donc que le programme soit : « Politique de qualité et de *rapidité d'exécution* ».

La Vinerie française

L'on ne manquera pas de nous faire remarquer que nous voulons enfoncer des portes ouvertes. Il y a une quarantaine d'années que les viticulteurs champenois ont définitivement renoncé à leurs pressoirs, et qu'ils portent le raisin chez le champagniseur de leur voisinage ou de leur choix. Vin noble, pour lequel l'industrialisation savante était particulièrement indiquée.

Mieux encore : depuis le début de ce siècle, il y a un essor remarquable de caves coopératives dans le Midi et en Algérie. N'est-ce pas là exactement le programme de travail en commun, de travail industriel qui vient d'être développé ?

Là on nous permettra de faire une réserve. Il est exact que l'individualisme invétéré du vigneron français a abdiqué et que le vin de la commune ou du canton s'est substitué au vin de chaque particulier. Donc notre programme n'a rien de subversif ni d'inacceptable, puisqu'il y a déjà des centaines de ces caves coopératives, quelques-unes atteignant 50.000 hectolitres de vin par vendange, et même une coopérative dépassant 100.000 hectolitres, c'est-à-dire travaillant 500 à 600 tonnes de raisin par jour !

Ce sont de tels précédents qui nous encouragent, mais nous voudrions beaucoup mieux encore. On y fait la quantité, bravo ! Mais ne devraient-elles pas profiter de cette puissance industrielle remarquable, pour faire des vins de qualité également remarquable ?

Elles sont *toutes* à l'ancienne méthode.

Qu'elles viennent toutes aux méthodes pasteuriennes de vinification, et elles constateront que leur vins nouveaux, *ne ressemblant plus du tout à leurs vins actuels*, seront d'une qualité telle que de nouveaux Congrès de Médecins amis du Vin n'auront plus que des louanges sans réserve à prodiguer ; tous conseilleront à nouveau l'usage du vin régénéré à la consommation populaire.

Hâtons-nous donc, et mettons en quatrième vitesse ! C'est là, il est vrai, que gît la difficulté. Car au total, les coopératives construites depuis trente-cinq ans ne produisent pas encore, croyons-nous, la vingtième partie de notre consommation. A cette allure-là, la transformation totale ne serait complétée que dans 600 ans ! Il faudrait aller au moins 100 fois plus vite !

Le pourrons-nous ?

C'est ce que nous allons examiner.

En principe, plus une vinerie sera puissamment outillée, plus elle produira économiquement son vin. C'est une vérité économique incontestée.

La puissance n'est limitée que par une rançon, toujours la même en agriculture : c'est le coût et la durée des transports des récoltes jusqu'à la manufacture.

En fait, les vignerons n'aiment pas dépasser un transport de 4 kilomètres. Mais 4 kilomètres de rayon font une superficie de 50 kilomètres carrés, soit 5.000 hectares. Si l'on compte la production de l'hectare dans le Midi à 80 hectolitres par hectare, il suffirait qu'il y eût sur ces 5.000 hectares, 50 hectares seulement (c'est-à-dire 1 %) plantés en vignes pour faire une vendange de 4.000 hectolitres.

S'il y a 2,5 % du terrain planté en vignes, cela produira 10.000 hectolitres.

En coteaux, avec un rendement de 35 hectolitres à l'hectare, il faudra 285 hectares de vignes pour donner 10.000 hectolitres de vin, soit une proportion de 5 hectares, 7 % de la superficie totale du canton.

Nous pouvons donc prétendre qu'il ne faudrait pas créer de vinerie inférieure à 10.000 hectolitres, et qu'on peut tabler au moins sur une moyenne de 15.000 hectolitres.

En 1934, année de très grosse récolte, la France à elle seule a produit environ 75.000.000 d'hectolitres ; il lui faudrait donc un total de 5.000 vineries de 15.000 hectolitres, alors qu'il n'en existe pas 300 actuellement. On voit l'importance de l'effort à faire.

A la moyenne de 20.000 hectolitres, il en faudrait 3.700, et le coût de chacune, devant posséder au total au moins 25.000 hectolitres de cuves de fermentation et de garde, reviendra à près d'un million. En déduisant les caves existantes, il faut compter définitivement un effort de 3 milliards.

En passant, nous dirons que cet effort de 3 milliards serait autrement rémunérateur annuellement que les 3 milliards qu'on veut destiner à la construction du chemin de fer transsaharien !...

Et puis, n'oublions pas que nous avons un nombre considérable de chômeurs, inutilisables au Sahara, mais répartissables dans nos départements viticoles. Il faudrait des terrassiers, des maçons, des charpentiers-couvreurs, des constructeurs de cuves en béton, de matériel de vendange, de générateurs, de

moteurs, transmissions, pompes, chariots à vendange, des peintres, etc..., tout un monde de travailleurs que l'Etat pourrait mettre à la disposition des entrepreneurs, en faisant l'avance des indemnités de chômage.

Simple avance, en effet, car l'Etat se rembourserait par exemple en deux ou trois campagnes par redevances spéciales prélevées sur les vins produits par ces vineries. Cela équivaudrait à un amortissement accéléré.

Dans la loi du 24 décembre 1934, l'Etat se dédommage des prix d'achat d'alcool pour le carburant, en augmentant de 5 francs par hectolitre les droits de circulation des vins.

Dans le cas des vineries, ce seraient elles seules qui devraient solder des constructions dont elles deviendraient en peu de temps propriétaires.

Après avoir justifié l'emploi de sommes considérables, tant le résultat à atteindre a de prix pour notre pays, nous allons de nous-même diminuer nos prétentions, et montrer qu'on pourrait aboutir au même résultat à bien meilleur compte.

Dans l'installation d'une grande vinerie, il y a deux choses particulièrement coûteuses : le logement du vin et l'amortissement annuel.

1° *Logement du vin.* — Une cave calculée pour faire 20.000 hectolitres de vin, doit posséder, comme cuves de fermentation et cuves de garde, environ 25.000 hectolitres, car il y a des années où la récolte dépasse sensiblement la moyenne. On ne peut pas risquer d'en perdre une partie, faute de logement.

Les cuves en béton sont actuellement les moins coûteuses ; il faut compter grosso modo 30 fr. par hectolitre de capacité.

Donc, pour une cave possédant 25.000 hectolitres de cuves, la cuverie coûte $25.000 \times 30 = 750.000$ fr. sur un coût total d'environ 1 million. La cuverie représente les trois quarts de la dépense d'installation. Si l'on pouvait réduire celle-ci au tiers, à 250.000 francs, l'ensemble de la vinerie coûterait deux fois moins.

2° *Amortissement.* — Pour la cave d'un million, l'amortissement annuel à 10 % est de 100.000 francs ; il faut y ajouter l'intérêt du capital, à 5 % (au moins), soit 50.000 fr. de plus. Donc 150.000 fr. pour 20.000 hectolitres de vin, soit enfin 7 fr. 50 par hectolitre de vin.

C'est à ce point coûteux, parce que la vinerie ne travaille au plus que 25 jours.

Mais supposons que l'on trouve le moyen de la faire travailler 200 jours, du 1er septembre au 15 mai (255 jours), ce qui fera, déduction faite des dimanches, fêtes et imprévus, 200 *jours* et *nuits* nets.

La production au lieu de 20.000 hectolitres va pouvoir atteindre ainsi 320.000 hectolitres !

Cela change du tout au tout, surtout si la cave, avec cuverie de 250.000 fr., ne coûte que 500.000 fr. L'amortissement 10 % et capital 5 % ne s'élèvent plus qu'à 75.000 fr. au lieu de 150.000 fr.

$$\frac{75.000}{320.000} = 0 \text{ fr. } 234 \text{ par hectolitre au lieu de 7 fr. 50,}$$

c'est-à-dire la 32e partie du coût antérieur.

Au lieu de 3.700 millions, cela ne demande plus qu'un effort de 117.500.000 francs, c'est-à-dire 32 fois moins.

Ce n'est pas cela qui empêcherait de faire le Transsaharien !

Quant à la possibilité de réduire ainsi la mise de fonds au 32e de ce qu'il aurait fallu, on la trouvera dans nos deux éditions de la Vinerie (1). Nous y avons démontré il y a plus de vingt-cinq ans que, par le mutage à l'acide sulfureux, une telle économie serait réalisable.

Dans ce cas, l'on ne demanderait au petit viticulteur que trois opérations : le foulage, l'égrappage et le mutage, jus et pellicules tout à la fois. Naturellement, il serait libre de mettre de côté et de travailler à sa manière le vin destiné à sa consommation familiale.

Le viticulteur sait déjà très bien manier l'acide sulfureux. C'est autrement facile que la fermentation. Il conserverait ses mutés (de blanc ou de rouge) dans ses propres cuves, ce qui dispenserait d'en construire de nouvelles dans la Vinerie, et celle-ci viendrait en prendre livraison par ses camions-citernes au fur et à mesure de sa vinification.

La Vinerie devra, dans certains cas, aider le viticulteur à installer l'égrappoir indispensable et la sulfitation dosée.

C'est elle qui désulfiterait — donc pasteuriserait — et ferait ainsi des fermentations pures et impeccables.

De plus, ayant un personnel travaillant huit à neuf mois, ce personnel se spécialiserait admirablement dans les divers postes ; tous deviendraient des virtuoses, et les vins de vineries atteindraient et même dépasseraient de beaucoup les bonnes qualités des vins de nos pères.

On comprend enfin que la vinerie n'aurait besoin que d'un logement réduit, juste le temps de faire fermenter et de laisser dépouiller les vins, qu'elle vendrait au fur et à mesure. Elle se munirait de tout l'outillage des grandes caves, machines à glace, réfrigérants, filtres perfectionnés, etc...

Voilà donc, après la première solution, très coûteuse d'installation, une solution arrivant au maximum d'économie. Disons tout de suite que la vérité sera entre ces deux extrêmes. La vinerie de 20.000 hectolitres n'exigeait que 250 hectares de vignes à 80 hectolitres de rendement ; celle de 320.000 hectolitres en demanderait 4.000, c'est-à-dire 16 fois plus. On en viendrait à bout avec 4 ou 5 camions-citernes et l'on ne craindrait pas d'aller à 15 ou 20 kilomètres pour chercher le moût muté.

Mais bornons nos ambitions à faire de 100.000 à 150.000 hectolitres par Vinerie, et ce sera déjà une merveilleuse métamorphose de la situation actuelle.

Cela nous ferait en moyenne 600 Vineries n'ayant besoin que d'environ 25.000 à 30.000 hectolitres de cuves de fermentation et de logement, et correspondant à une production journalière (jour et nuit) d'environ 1.000 hectolitres, donc matériel correspondant à 500 hectolitres du travail journalier actuel de 8 à 10 heures par jour.

(1) La Vinerie, 1re édition 1907, page 25 et 2e édition 1912, chapitres 3, 4, 5, 6, 7 et 10.

Ce serait encore comme installation de l'ordre de 1 million de francs, y compris les camions-réservoirs, et finalement un effort financier d'environ 600 millions, cinq fois plus facile à rembourser à l'Etat que ce qui avait été envisagé par la première hypothèse.

Et puis, si l'effort se réalise en quatre campagnes, cela ne fera que 150 millions par an, à peine la moitié du sacrifice — *à fonds perdus* — consenti pour 1935.

Il faut déduire de cette somme toutes les grandes caves privées et toutes les coopératives qui existent déjà, et auxquelles nous ne demandons que deux choses : c'est de donner tout de suite l'exemple en modifiant leur technique ancestrale, pour faire résolument du bon vin par pasteurisation *du jus* avant fermentation. Du même coup, augmenter le nombre de leurs adhérents, en leur demandant de sulfiter leur moût, afin que le matériel de la Vinerie puisse travailler plus longtemps, donc plus économiquement ; ce sera tout profit pour les coopérateurs.

— Pour certaines grosses avances de l'Etat à nos colonies, l'Etat a paru — dans la Conférence dite Impériale — disposé à accepter les dispositions que voici :

Pour les trois ou quatre premières années, un intérêt de 1 % seulement du capital prêté ; pour les trois ou quatre années suivantes 2 %, puis 3 %, et ensuite enfin un intérêt comprenant l'amortissement de la dette en *n* années.

Toutes les combinaisons peuvent être envisagées, mais nous répétons que l'argent prêté à la Viticulture française, sous le contrôle du Crédit agricole, serait mieux valorisé que dans le désert africain. Le remboursement *rapide* est certain dans le premier cas. Se fera-t-il jamais dans le second ?

Quelle différence aussi pour le prestige et la fortune agricole !

Supposons en effet que pendant les prochaines campagnes, le degré-hectolitre reconquière le prix de 8 fr. au lieu du prix actuel de 5 fr. 50, et que la vendange de la Métropole produise seulement 65 millions d'hectolitres à 8 degrés en moyenne

65 millions $\times 8° = 520$ millions de degrés-hectolitres 8 fr.$-5{,}50 = 2{,}50 \times 520$ millions$=1.300.000.000$ fr. pour une seule année.

Dans de telles conditions, un remboursement de 1 fr. par degré-hectolitre ne causerait aucune peine, d'autant plus que les viticulteurs auraient en échange la *propriété* de leur Vinerie. Avouons que tout le monde aimerait bien devenir propriétaire dans de pareilles conditions !

On estime à environ 300 millions l'avance que l'Etat vient de faire à la Viticulture par la loi du 24 décembre, avance qui va se rembourser en deux à trois ans par un accroissement du droit de circulation sur le vin.

La nouvelle avance que nous réclamons est à peu près le double de cette grandeur, mais ne sera avancée qu'en plusieurs exercices, et ne va pas commencer immédiatement. Et puis, quelle différence dans les résultats ! Le remboursement des 300 millions est une perte pure et simple, sortant de la poche des consommateurs et des vignerons. Tandis que nos 600 millions sont une

avance *constructive*. Grâce à cette construction et à la réalisation d'une technique *nouvelle de qualité et d'économie à la fois*, le vin français va être placé au point de vue international dans une situation tout à fait privilégiée. C'est le seul pays dans lequel « il va cesser d'être une industrie empirique pour être accepté au nombre des industries scientifiques et d'une technique sévèrement taylorisée ». Il va être porté au pinacle.

Pour sortir de la crise dans laquelle nous nous débattons, il faut voir grand, il faut agir hardiment. *Audaces fortuna juvat*. C'est de la France que sont bien souvent partis les grands exemples ; montrons que nous sommes toujours là pour les grandes réformes.

La réputation mondiale des vins français tendait à s'amoindrir ; faisons-la briller au contraire d'un lustre tout nouveau, et encore une fois, hâtons-nous !

E. Barbet,
Ancien Président de la Société des Ingénieurs Civils de France, Membre de la Société d'Economie Politique.

LA CONCENTRATION DES MOUTS ET LA CRISE VITICOLE

La question de la concentration des moûts et de l'usage des concentrés en vinification a mis aux prises, ce qui est profondément regrettable, deux distingués et notables œnologues dont l'un, par surcroît, fut l'élève de l'autre. J'ai nommé M. Lucien Sémichon, ex-directeur de la Station œnologique de Narbonne, et l'actuel directeur de la Station œnologique du Gard, M. Henri Astruc.

M. Sémichon, que je n'ai l'honneur de connaître que par ses écrits, me paraît être un idéaliste et sans doute aussi un fin gosier, un grand gourmand. Il se cantonne dans des principes qu'il veut immuables *à tout prix* et dont il n'entend sortir pour rien au monde.

Tout ce qui n'est pas produit exclusif de la fermentation du pur jus de raisin frais, dit-il, n'est et ne pourra jamais être du vin !

Cette conception est tellement rationnelle et défendable que nous nous garderions de le contredire, à la condition que ce qui est vrai pour nous, Méridionaux, le soit aussi pour toutes les autres régions françaises...

Les nécessités du moment, nées de la surproduction algérienne, allant crescendo, ont obligé le législateur à l'adoption de mesures qui ont atteint un but diamétralement opposé à celui qu'elles semblaient poursuivre, qui ont fait même une entorse aux lois naturelles quant à la fixation d'un degré minimum.

Ce fut, pour le Midi, l'interdiction absolue du sucrage, puis de la fabrication des piquettes, avec, comme seule possibilité d'obtenir le degré minimum, le bon vouloir du soleil ou l'évaporation partielle de nos récoltes par concentration des moûts.

Partout ailleurs en France le sucrage en première et deuxième cuvées restait autorisé.

M. Sémichon, partisan avéré de l'exclusif pur jus de raisin frais, semble d'ailleurs avoir un faible pour le sucre de betterave, qu'il dit devoir *toujours* être préféré au sucre de raisin (moûts concentrés), partout où l'on sucre légalement.

La preuve est cependant faite, elle est évidente, formelle, que la chaptalisation par adjonction de moût concentré donne des vins absolument parfaits, ainsi qu'il en résulte, non seulement de la dégustation, mais encore de leur constitution, et nous ne pensons pas nous risquer beaucoup en défiant ici tous les œnologues du monde de différencier un vin chaptalisé raisonnablement au moût concentré du produit strict du pur jus de raisin frais fermenté de même degré.

M. Astruc, en bon élève, ce qui est à l'honneur de son maître, a voulu continuer à apprendre. Il est allé sur place suivre les travaux de concentration, puis leur utilisation. Enfin, il en a examiné attentivemnet les résultats, satisfaisants et concluants, dans son laboratoire, et il a constaté, sans réserves, tous les bienfaits que la viticulture pouvait espérer retirer pour son économie d'une très large extension de la production et de l'utilisation des moûts concentrés, cela en raison de l'évaporation possible d'une partie du trop plein qui menaçait de nous submerger, ce que les événements ont malheureusement démontré.

Est-il besoin de revenir ici sur tout ce qui a été dit et écrit pour et contre la concentration des moûts ? Pour et contre ses propagateurs ? A ces derniers, dont nous sommes, on a prêté des intentions de fraudes, de cuisine, de malins qui voulaient échapper au blocage, à la distillation obligatoire, à qui il ne fallait fournir aucun moyen d'obtenir le degré minimum légal, etc... Il fallait absolument que la loi ruine définitivement une certaine catégorie des viticulteurs du Midi. Pourquoi ? On ne nous le dit pas, mais nous le comprenons trop...

Si les mesures que nous avons préconisées il y a trois ans avaient été adoptées loyalement, avec le désir sincère d'aboutir et d'échapper ainsi à l'échéance redoutable qui est venue, avec ses 103 millions d'hectolitres de ressources, il est probable, certain même, que nous ne serions pas contraints de livrer aux flammes des purs jus de raisin fermentés, et que nous aurions évité la ruine pour tous, gros, moyens ou petits, qu'ils soient de la plaine ou des coteaux.

Nous préconisions il y a trois ans en effet :

1° L'arrêt *définitif* des plantations en France et en Algérie ;

2° L'interdiction absolue du sucrage *partout ;*

3° La fixation d'un degré minimum assez élevé ; comme seuls moyens de l'obtenir, le soleil, et à défaut la chaptalisation à l'aide de moûts concentrés ;

4° Des encouragements pour l'extension de la fabrication des moûts concentrés, par l'octroi de larges facilités pour leur circulation en vue d'emplois bien déterminés.

Nous avons d'abord prévu, puis constaté, la valeur des trois lois viticoles. Le désir ne manquait pas, mais il fallait veiller à la prochaine élection, et l'on a voté :

a) La limitation des plantations, dans des conditions telles, qu'elle a donné lieu à *une extension formidable* du vignoble tant en France qu'en Algérie ;

b) Le maintien du sucrage et de la fabrication des piquettes, *sauf dans le Midi* ;

c) La fixation des degrés minimums par région, avec faculté, pour le Midi seulement et pour l'Algérie, de les obtenir à l'aide de concentrés, tandis que par ailleurs se continuait la fabrication artificielle des vins de première et deuxième cuvées ;

d) On a bien permis la production et l'usage des concentrés, mais dans des conditions telles qu'en fait on n'en pouvait fabriquer !

La preuve étant maintenant faite que nous avons beaucoup trop de vin, et qu'il faut adopter des formules plus efficaces pour tout ce qui peut être de nature à faire disparaître les excédents, nous demandons à nouveau :

1° En premier lieu que soit interdit définitivement le sucrage ;

2° Que l'on fixe un degré minimum assez élevé pour la France et pour l'Algérie ;

3° Que ce degré minimum ne puisse être obtenu seulement que :

Naturellement (maturation suffisante),

Ou bien à l'aide de moûts concentrés provenant de n'importe quelle région, sauf pour les vins à appellation d'origine ;

4° Que ceux qui auront évaporé par concentration une partie de leur récolte et qui, par conséquent, auront satisfait aux désirs du législateur, soient entièrement exonérés des charges de la loi à concurrence des quantités qu'ils auront fait ainsi disparaître.

Nous ne disons pas que cela suffira, mais nous affirmons une nouvelle fois que cela contribuera rapidement, et dans une assez large mesure, à diminuer la production, tâche à laquelle doivent travailler tous les hommes de bonne foi.

Mais il faut parler franc, il faut que l'on nous dise nettement si l'on veut arriver au relèvement de la viticulture, si l'on veut tout tenter pour la sortir du pétrin dans lequel elle se trouve par suite de l'imprévoyance des gouvernements qui se sont succédé, ou bien si l'on veut simplement « avoir l'air » de tenter quelque chose avec la seule arrière-pensée d'exécuter un programme politique ruinant une seule catégorie de viticulteurs, ceux de la plaine méridionale !

Les lois viticoles ont été inspirées, ou du moins auraient dû l'être, par le désir sincère d'éviter la surproduction.

La concentration des moûts est de toute évidence l'aboutissement immédiat de cette préoccupation.

Pourquoi, dans ces conditions, pénalise-t-on ainsi les concentrateurs en exigeant d'eux des prestations d'alcool, ce qui rendrait désormais la concentration impossible ?

Quelle est cette chinoiserie, qui consiste à reprendre à la base le volume des quantités récoltées ?

Pourquoi ne pas s'en tenir aux existences réelles en cave ? Quel inconvénient cela peut-il offrir, sinon procurer l'avantage au commerce de savoir tout de suite sur quelles ressources il va pouvoir *réellement* compter ?

Allons, Messieurs, soyez nets, dites-nous catégoriquement quel but réel vous poursuivez : cela abrégera notre agonie, et nous saurons au moins à quoi nous en tenir tout de suite : si nous devons continuer ou non à cultiver nos vignes ?

NAVATEL-ROUSTAN.

ACTUALITÉS

Les cépages interdits (H. A.). — Réunion des associations viticoles à Paris et la question du vin à la Conférence économique de la France métropolitaine et d'outre-mer (H. A.). — Les vins nouveaux après l'hiver (Prof. L. Mathieu). — La croix de la Légion d'honneur est conférée à l'Institut national agronomique. — Pour s'instruire en œnologie. — L'agriculture et l'économie dirigée.

Les cépages interdits. — Des demandes d'interpellation au sujet de la loi viticole du 24 décembre 1934 ont déterminé M. le ministre de l'Agriculture (qui a obtenu le renvoi à octobre du débat) à faire d'importantes déclarations à la Chambre des députés. C'est à propos des cépages interdits par le décret du 18 janvier que la discussion a été surtout animée.

M. Edouard Froment avait demandé à la Chambre d'ordonner la discussion immédiate de son interpellation ou du moins de décider qu'elle fût discutée à une date aussi rapprochée que possible.

« Il est urgent, en effet, de mettre fin à l'agitation qui se manifeste chez les viticulteurs victimes du décret du 18 janvier 1935, qui interdit un certain nombre de cépages.

« Je me permets, messieurs, d'attirer votre attention sur la gravité des manifestations tumultueuses qui se déroulent un peu partout pour protester contre ce décret, véritablement attentatoire au droit de propriété.

« Il y a quelque chose d'angoissant dans le fait que des hommes aussi calmes, aussi mesurés, aussi éloignés de toute agitation que les paysans français, sont aujourd'hui révoltés et semblent prêts à l'action directe.

« La vérité, c'est que toute la paysannerie française est en effervescence.

« Le fameux décret du 18 janvier 1935, cause de tout le mal, viole délibérément la pensée du législateur...

« C'est pourquoi je proteste.

« Je proteste contre une interprétation donnée à un vote de la Chambre et contrairement même à sa volonté.

« Ce décret du 18 janvier 1935 viole la pensée du législateur. La Commission des cépages a outrepassé ses droits. Elle devait faire des propositions au ministre en tenant compte des régions viticoles. »

M. de Ramel est intervenu dans le même sens :

« La doctrine des lois intangibles est insoutenable, au point de vue du bon sens ; mais la doctrine des décrets intangibles est plus insoutenable encore, vous en serez tous d'accord, je pense.

« Nous sommes en présence du décret du 18 janvier 1935, qui, d'un trait de plume, a supprimé l'ancienne et heureuse liberté de production.

« Ces plants sont adaptés depuis cinquante ans au climat d'une région, à son sol, aux habitudes des populations, au goût des consommateurs ; avec des décrets arbitraires où irez-vous ?

« Si vous ne sauvez pas le clinton et le jacquez, demain, l'aramon ne pourra plus se vendre parce qu'il titre souvent moins des neuf degrés légalement nécessaires, puisque la circulation de tout vin titrant moins de neuf degrés est interdite. »

Très fermement, le ministre a répondu de la façon suivante :

« L'Allemagne a prohibé les hybrides producteurs directs depuis 1929 et leurs vins ne peuvent plus circuler depuis le 1er septembre 1933. La Hongrie a interdit la vente des hybrides producteurs directs depuis 1934. L'Italie a interdit la culture de ces cépages, par une loi du 23 mars 1931, et en a ordonné l'arrachage

ou le greffage avant le 31 décembre 1935. Le Portugal vient, par un décret du 18 janvier dernier, de prescrire l'arrachage ou le greffage des producteurs directs avant le 1er mars 1936.

« Depuis l'apparition de ces producteurs directs d'origine américaine, dont on a vanté tout à l'heure les mérites, mais qui ont cependant certains défauts, il est apparu des hybrides nationaux, résultat des travaux de nos grands hybrideurs, dont on a cité les noms : MM. Seybel et Couderc, notamment.

« Ces producteurs directs constituent une mine inépuisable, qui permet de reconstituer le vignoble en toutes circonstances, en le mettant à l'abri du Phylloxéra et des maladies cryptogamiques.

« Sous le bénéfice de ces observations, je demande aux interpellateurs de bien vouloir me donner le délai dont j'ai besoin et de consentir à l'ajournement de la discussion de leurs interpellations jusqu'au jour où l'enquête que j'ai ordonnée sera achevée.

« Il m'est impossible de prendre l'engagement de vous soumettre avant le mois d'octobre les conclusions de l'enquête que j'ai ordonnée. »

La Chambre a donc accepté la remise à plus tard des interpellations.

Cette décision va peut-être renforcer l'agitation dont nous avons déjà donné des échos : démissions de conseillers municipaux et meetings se succèdent ; on réclame des indemnités pour les viticulteurs lésés, des enquêtes régionales qui ne peuvent être que longues et difficiles.

Cette question des plants interdits n'est pas près de sa solution. — H. A.

Réunion des Associations viticoles à Paris et la question du vin à la Conférence économique de la France métropolitaine et d'outre-mer. — La dernière quinzaine a compté d'importantes réunions des représentants de la viticulture à Paris, à l'occasion de la discussion du problème du vin à la Conférence économique impériale et aussi des interpellations annoncées au sujet de la loi du nouveau statut viticole (assainissement du marché).

Nous reproduirons, dans le prochain numéro, quelques documents intéressants qui ont été présentés à ces occasions. — H. A.

Les vins nouveaux après l'hiver. — L'absence de périodes prolongées de froids préoccupe des détenteurs de vins nouveaux quand, pour des raisons diverses, ces vins présentent des indices d'anomalies : faiblesses de constitution, d'alcool, d'acidité totale, volatiles élevées, dépôts abondants, bouquets déjà vieux, saveurs doucereuses ou dureté exagérée, altérations diverses de la limpidité, goûts métalliques par excès de fer, de cuivre, etc...

Pour de tels vins, avant le retour des températures élevées de la belle saison, il est prudent de prévenir les menaces de non-conservation par un diagnostic précis de leur état actuel, et de déterminer, pour les supprimer, les causes possibles dont l'influence persistante ferait prévoir la non-conservabilité.

En tenant compte de la situation économique, des débouchés possibles avec les obligations de la législation actuelle, le problème à résoudre peut alors être nettement posé : ou de traiter ces vins par l'application des soins rationnels d'après les moyens matériels, outillage, logement dont on dispose, etc., ou de les diriger immédiatement vers d'autres destinations.

Ce diagnostic de l'état actuel de conservation repose d'abord sur un examen organoleptique très sévère concernant l'effervescence, la limpidité, la viscosité, la couleur, les bouquets et saveurs, avant et après aération ; le contrôle de l'influence de l'altération ou de l'oxydation, c'est-à-dire de l'oxydabilité qu'on néglige parfois, doit porter sur tous les éléments de l'examen organoleptique, surtout sur la limpidité et les dépôts, sans oublier les bouquets et saveurs qui, en cas d'excès de fer ou de cuivre, manifestent les excès de ceux-ci ; l'état de viscosité donne des indications précieuses pour le pronostic de la conservabilité et le choix des moyens de clarification.

Les dosages des sucres fermentescibles, des acidités et surtout de l'acidité volatile, sont complétés par un examen microscopique du vin des couches profondes de la masse où les germes et divers dépôts sont abondants et plus caracté-

ristiques, tandis qu'ils sont souvent plus ou moins abondants dans les couches superficielles ou moyennes.

La présence de levures actives avec un reste de sucres et une pointe d'effervescence font prévoir des chances de refermentation alcoolique ; une abondance anormale de bactéries avec une acidité volatile élevée est indicative de la possibilité de leur multiplication en été, surtout pour les vins restés avec quelques grammes de sucres ; des dépôts de matière colorante sont révélateurs de tendance à diverses casses dont les essais d'oxydabilité permettent de préciser la nature et les traitements préventifs.

On a ainsi tous les éléments utiles pour porter un jugement sur les états de conservation actuels et futurs du vin et, par suite, pour tenir compte de ce facteur dans le problème de la destination à donner à ce vin, en même temps que, le cas échéant, pour préciser les soins rationnels à appliquer, en profitant de la période actuelle d'inactivité relative des microorganismes. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

La croix de la Légion d'honneur est conférée à l'Institut National Agronomique. — Le Gouvernement de la République vient de décerner la croix de la Légion d'honneur à l'Institut National Agronomique, Ecole Supérieure de l'Agriculture.

Fondé à Versailles, en 1848, puis réorganisé à Paris en 1876, l'Institut National Agronomique n'a cessé de fournir à l'agriculture, aux industries agricoles et à de nombreuses administrations des chefs d'exploitation, des chimistes, des directeurs d'usines, et les fonctionnaires particulièrement avertis du corps des Eaux et Forêts, des Haras, du Génie Rural, de l'Enseignement Agricole qui en temps de paix comme en temps de guerre ont rendu les plus éminents services.

Au cours de la guerre, 1.200 ingénieurs agronomes ont été mobilisés. Trois cent vingt-cinq d'entre eux sont tombés héroïquement au champ d'honneur, et pareille proportion a été rarement atteinte. Sur les douze cents ingénieurs agronomes mobilisés, à la cessation des hostilités, on comptait 724 officiers, 275 sous-officiers et 216 caporaux, auxquels leur brillante conduite avait valu 7 croix d'officier de la Légion d'honneur, 328 croix de chevalier, 119 médailles militaires et 717 croix de guerre.

Le 20 mars 1927, M. le maréchal Pétain avait déjà remis la croix de guerre à l'Institut National Agronomique.

Le rôle des ingénieurs agronomes en temps de paix n'a pas été moins brillant et nous ne pouvons mieux faire que de citer à cette occasion l'attestation suivante de M. le maréchal Lyautey :

« Si, au cours de ma carrière coloniale, à Madagascar, notamment, il m'a été « donné d'apprécier la collaboration éclairée et efficace des maîtres et des élèves « de l'Institut National Agronomique, c'est au Maroc surtout que j'ai pu voir « les ingénieurs agronomes à l'œuvre.

« Soit comme colons, à la tête des grandes entreprises agricoles, soit comme « fonctionnaires dirigeant des administrations, j'ai pu apprécier l'étendue de « leurs connaissances techniques, leur esprit d'organisation et leurs qualités mo- « rales.

« La Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, « l'Inspection générale de l'Agriculture, les laboratoires de chimie industrielle « et agricole, l'hydraulique agricole, les services forestiers, tout cet ensemble est « au Maroc l'œuvre des anciens élèves de la rue Claude-Bernard.

« Je crois donc être qualifié pour constater la belle et solide formation que « l'Ecole de l'Institut National Agronomique imprime à ses élèves et je suis heu- « reux de leur en apporter ici mon témoignage le plus sincère et le plus chaleu- « reux. »

Pour s'instruire en œnologie. — Si « vers plus de qualité » est le mot d'ordre général admis aujourd'hui par tous les producteurs de vins, depuis longtemps il a été le guide de nombre d'entre eux qui se sont efforcés de faire mieux et il est

bien prouvé qu'y ont le plus réussi, ceux qui ont su diriger leur expérience pratique par l'application des principes de la science œnologique.

Les Cours par Correspondance du Prof. L. Mathieu ont contribué à vulgariser cette science en donnant la possibilité à tous les praticiens de pouvoir s'instruire chez eux sans modifier leurs occupations.

Une première série de 10 leçons sur la « Vinification » s'adresse surtout aux producteurs, tandis que la série sur le « Vin fait » intéresse plus spécialement les courtiers, négociants, et tous ceux qui manutentionnent des vins courants, et particulièrement ceux qui élèvent des vins fins.

Les inscrits à ces Cours ont toute latitude pour organiser eux-mêmes leur travail et peuvent ainsi occuper leurs loisirs, très utilement et très agréablement, par des expériences intéressantes et une étude des plus captivantes. De plus, ils sont ainsi en relation directe avec le Professeur pour lui demander toutes les explications utiles concernant les leçons et profiter ainsi de sa longue expérience acquise dans les diverses régions vinicoles.

Notices et Programmes sont envoyés sur demande accompagnée d'un timbre pour réponse, adressée à l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

L'agriculture et l'économie dirigée. — La série de Conférences données annuellement à l'Institut National Agronomique sera consacrée en 1935 à « *L'Agriculture et l'Economie dirigée* ».

La première de ces conférences faite par M. Gaëtan Pirou a eu lieu le 6 mars, sous la présidence de M. Brasart, directeur de l'Agriculture, remplaçant M. le ministre Cassez, légèrement souffrant.

Dans une brève introduction générale, M. de Felcourt, ingénieur agronome, ministre plénipotentiaire, a exposé le plan général de la série des Conférences 1935 et présenté le conférencier.

M. Gaëtan Pirou indique d'abord qu'il traitera le sujet actuel et brûlant de l'économie dirigée dans un esprit résolument objectif et scientifique, en dehors des polémiques d'école et de parti. Puis il définit l'économie dirigée en la distinguant des deux grandes doctrines opposées de l'économie libre et de l'économie socialisée. Pour lui, l'économie dirigée se caractérise par l'introduction de l'idée d'un plan dans un système qui, par ailleurs, conserve le principe de la propriété privée.

M. Pirou s'attache ensuite à rechercher les raisons du développement des pratiques d'économie dirigée dans le monde au cours des vingt dernières années. Il marque, à cet égard, l'influence respective de la guerre et de la crise et il montre, dans le système de la monnaie dirigée, l'aboutissant extrême de cette politique.

M. Pirou recherche enfin quels ont été les résultats de l'économie dirigée ; il ne dissimule pas les déboires que souvent elle a causés ; il souligne un certain nombre de cas où le « dirigisme » a contribué à la prolongation et à l'aggravation des déséquilibres qu'il entendait combattre. Pourtant, M. Pirou ne croit pas que l'on puisse en conclure à une condamnation radicale de l'économie dirigée. Il estime que souvent les inconvénients, les risques et les dangers qu'elle entraîne sont moindres que ceux qui résulteraient d'une abstention des pouvoirs publics et il lui paraît que l'économie dirigée est parfois nécessaire pour la sauvegarde de valeurs nationales et de valeurs humaines qui sont, en un sens, plus respectables et plus hautes que les valeurs purement économiques.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.700 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 1.200 à 1.400 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 135 à 160 fr. Vins blancs de Blois, 120 à 150 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr.; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 275 à 325 fr. Gros plants 120 à 170 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 4 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Blanc de rouge, 5 fr. à 5 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (11 mars 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré; Costières, 6 fr. à 6 fr. 50; Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, 260 fr. à 265 Eau-de-vie de marc, 255 à 260 fr.

Montpellier (12 mars). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 50, logés, » à » le degré ; Rosé. » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, fr. » Marc à 86° à » à » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, » fr.

Béziers (9 mars). — Vin rouge, 5 fr. » à 5 fr. 75; Rosé, 5 fr. 25 à 5 fr. 50; blancs supérieurs, » à » r.; 3/6 de marc 86°, de 250 à 260 fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (10 mars). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Perpignan (9 mars). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré.

Carcassonne (9 mars). — Nouveaux de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne (11 mars). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

Plants américains. — Les cours actuels s'établissent à peu près au niveau des prix suivants : Racines : Variétés courantes, 130 à 180 fr.; Franco-américains, 160 à 200 fr.; Berlandieri courants, 270 à 300 fr.; Berlandieri variétés spéciales, 400 à 500 fr. — Greffés : Variétés courantes, 400 à 500 fr.; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 650 à 800 fr. — Boutures : Variétés courantes, 120 à 150 fr. — Greffables : Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 200 à 250 fr. Selon quantités, variétés et porte-greffes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 80 fr. le quintal, orges, 48 fr à 50 fr.; escourgeons, 48 fr. à 50 fr.; maïs, 40 fr. à 51 fr. »; seigle, 52 fr. » à 56 fr. »; sarrasin, 57 fr. à 58 fr.; avoines, 40 fr. » à 45 fr. — Sons, 28 fr. à 32 fr. — Recoupettes, de 38 à 43 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 70 fr.; Esterting, de 60 à 70 fr. — Nouvelles d'Algérie 170 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 65 à 72 fr.; Arachides extra blancs, 58 à » fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 4 fr. 50 à 6 fr. 60. — Longe, de 7 fr. » à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — **Dolomagnésie**, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux** janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés, 80 %**, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 240 à 280 fr. — Mandarines, 220 à 320 fr. — Poires de choix, 450 à 900 fr.; communes, 150 à 350 fr. — Pommes choix, 400 à 700 fr. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Bananes, 325 à 350 fr. — Noix, 300 à 450 fr. — Marrons, de 200 à 280 fr. — Artichauts d'Alger, de 70 à 150 fr. — Endives, 80 à 100 fr. — Choux-fleurs, 90 à 500 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 210 fr. — Epinards, 110 à 150 fr. — Tomates des Canaries, 350 à 400 fr. — Oignons, 50 à 90 fr. — Poireaux, 90 à 120 fr. les 100 bottes. — Laitues, 25 à 125 fr. le 100.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.